

# صينية البطاطا بجينة البارميزان

المقادير:

- 1 كيلو بطاطا
- 3 ملاعق كبيرة زبدة
- $\frac{1}{2}$  كوب جينة البارميزان المبشورة
- بصل اخضر للتقديم

طريقة التحضير:

- نقشر البطاطا ، ونقطعها لشرائح ، ثم ندهن 1 ملعقة كبيرة من الزبدة على صينية .
- نرتب الشرائح فوق بعضها مع دهن الزبدة ورش البارميزان بين طبقاتها ، ونحافظ على كمية صغيرة من البارميزان للوجه .
- نخبز الصينية بالفرن لمدة ساعة حتى تصبح البطاطا ناضجة ومقرمشة .
- نخرج الطبق من الفرن ونقدمه ساخنا مع رشة البصل الأخضر .

الف صحة!